Zind-Humbrecht

Riesling Clos Häuserer

2023, 750 ml

Frankreich, Elsass

9950302385

Riesling

Alkoholgehalt:	13,0 %
Restsüße:	2 g/l
Gesamtsäure:	7 g/l



Speisempfehlungen

von Marian Henß

Gebratene Wachtel auf Linsensalat mit Speck, Schalotten und einem Hauch Dijonsenf-Vinaigrette

Gedämpfter Zander mit Kohlrabi-Rahmgemüse, Apfel-Kren-Öl und Schnittlauchöl

Gepickelter Fenchel mit Yuzu-Gel, geeister Apfelschaum, Sellerie-Chips und fermentierter Rettich

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 25.07.2025

Info:

Clos Häuserer liegt am Fuße des Grand Cru Hengst in der Ortschaft Wintzenheim. Gepflanzt und erstellt von Léonard Humbrecht aus dem Jahr 1973, hat seinen Namen von dem an ihn angrenzenden Landweg "Häusererweg" Dies führt zu den Häusern, die sich sicherlich auf die antiken römischen Kolonien aus dem 6. Jahrhundert beziehen, die sich in der Nähe befinden. Der Riesling wächst hier auf einem Kalksteinsubstrat aus dem Oligozän, das von einer dicken Schicht (1 bis 1,5 m) Kalkmergel. Dieser tiefgründige Boden erwärmt sich langsam, verfügt über eine außergewöhnliche Wasserreserve und ermöglicht es den Wurzeln in untere Schichten tief einzutauchen. Es ist normal, in den Weinen dieses Clos unabhängig vom Jahrgang einen signifikanten Säuregehalt zu finden. Im Gegensatz zu den meisten Rieslingen im Jahr 2023 hat der Clos Häuserer während der Blüte nicht gelitten und die Ernte 2023 war großartig. Langsame Gärung in traditionellen alten Eichenfudern mit Reifung auf der Vollhefe bis zur Abfüllung.

Bei einem Ertrag von 53hl/ha wurde ein trockener Riesling mit 1,6G/l Restzucker bei 4g/l Säure erbracht.

Farbe:

Sattes Goldgelb mit hellen Reflexen.

Nase:

Ein ausdrucksstarkes, dichtes Fruchtbild mit gelbem Schwerpunkt: reife Mirabelle, Aprikose, Williams-Birne, frische Nashi-Birne und Cantaloupe-Melone eröffnen aromatisch. Präzise, klar und reintönig ohne jeden Hefe- oder Holzeinfluss – purer Lagencharakter. Zitrische Frische durch Kaffee-Limette und Bergamotte bringt Spannung und herb-fruchtige Akzente. Flankiert wird das Ganze von einem eleganten floralen Rahmen: weiße Blüten, Apfelblüte, Flieder und etwas Orangenblüte. Fein nuancierte Anklänge von Mandarine und Orangenzeste unterstreichen die Tiefe, ohne opulent zu wirken – der Wein bleibt stets auf der präzisen, klaren Seite.

Gaumen:

Der Auftakt ist kraftvoll und rund mit einem cremigen, beinahe schmelzenden Fruchtkern. Trotz Fülle bewahrt sich der Clos Häuserer eine gewisse Leichtigkeit, getragen von einer kühlen Frische und saftiger Struktur. Der Speichelfluss wird gefördert, der Trinkfluss ist enorm. Fruchtig bleibt er, aber klarer und heller als in der Nase: Nashi-Birne, gelber Apfel, Bergamotte. Feine, fast grünen Kräuternoten, wie Zitronenmelisse, Kerbel und Estragon, tauchen begleitend auf. Die Textur ist feingliedrig, mit zurückhaltender, aber pointierter Phenolik, die dem Wein Substanz und Kontur verleiht. Sehr harmonisch, sehr fokussiert – ein Riesling, der durch innere Ruhe besticht, nicht durch Lautstärke.